	<b>FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>Código</b>	<b>FT.PT.05</b>	
		<b>Versión</b>	<b>1.3</b>	
	<b>HUEVO BLANCO/COLOR CON CÁSCARA</b>	<b>Fecha entrada en vigencia</b>	<b>01/04/2024</b>	
		<b>Páginas</b>	<b>1 de 3</b>	

## 1. ANTECEDENTES GENERALES

### 1.1. Descripción del producto

Huevo con cáscara de gallina (origen nacional) es el huevo entero que se ha mantenido refrigerado o en un lugar fresco.

La cáscara: constituye entre el 9 y el 12 % del peso total del huevo. Posee un gran porcentaje de Carbonato de Calcio (94 %) como componente estructural, con pequeñas cantidades de Carbonato de Magnesio y Fosfato de Calcio. La clara está formada principalmente por agua y proteínas. Las proteínas son cadenas de aminoácidos que en el caso del huevo, son los 8 esenciales. También contiene vitaminas, minerales y enzimas que actúan como barreras contra microorganismos. La yema es la porción amarilla del huevo; está formada por lípidos y proteínas, y es la mayor fuente de vitaminas y minerales del huevo. Recubierta por la membrana vitelina que la separa de la clara y la protege de una posible rotura.



### 1.2. Uso Previsto

Este producto puede ser utilizado en una amplia gama de preparaciones que incluyan huevo, para alimentación institucional o casinos, panadería y pastelerías, venta directa. Apto para todas las personas excepto personas alérgicas al huevo.

## 2. ROTULACIÓN

### Huevo con cáscara

Envasado y distribuido por Agrícovial S.A.  
El Romeral, Parcela nº 11 San Bernardo,  
Santiago- Chile.  
Fono: 225786900

Res. SESMA 18257 13-08-1999. Región Metropolitana.

Ingredientes: Huevo (PRODUCTO ALERGENO).

Lote:


Fecha de elaboración y vencimiento:

Contenido Neto: 100, 120, 180 o 240 unidades

Instrucciones de almacenamiento: Mantener en lugar fresco y seco.

Instrucciones de uso: consumir cocido.

Producto chileno.

	<b>FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>Código</b>	<b>FT.PT.05</b>
		<b>Versión</b>	<b>1.3</b>
	<b>HUEVO BLANCO/COLOR CON CÁSCARA</b>	<b>Fecha entrada en vigencia</b>	<b>01/04/2024</b>
		<b>Páginas</b>	<b>2 de 3</b>


INFORMACIÓN NUTRICIONAL Huevo Mediano (Segunda)		
Porción 45 g (1 huevo sin cascara)/Contenido Neto; 8,6 Kg		
Porción por envase : 180 unidades		
	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	149	67
Proteína (g)	12,0	5,4
Grasa Total (g)	9,80	4,41
Grasa Saturada (g)	3,70	1,67
Grasa Monoinsaturada (g)	3,04	1,37
Grasa Poliinsaturada (g)	1,97	0,89
Acidos Grasos Trans (g)	0,1	0,0
Colesterol (mg)	370	167
Hidratos de Carbono Disponibles (g)	2,80	1,26
Azúcares Totales (g)	0,48	0,22
Sodio (mg)	150	68

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Huevo Grande (Primera)		
Porción 51 g (1 huevo sin cascara)/Contenido Neto; 9,7 kg		
Porción por envase : 180 unidades		
	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	149	76
Proteína (g)	12,0	6,1
Grasa Total (g)	9,80	5,0
Grasa Saturada (g)	3,70	1,89
Grasa Monoinsaturada (g)	3,04	1,55
Grasa Poliinsaturada (g)	1,97	1,0
Acidos Grasos Trans (g)	0,1	0,1
Colesterol (mg)	370	189
Hidratos de Carbono Disponibles (g)	2,80	1,43
Azúcares Totales (g)	0,48	0,24
Sodio (mg)	150	77

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Huevo Extra Grande (Extra)		
Porción 57 g (1 huevo sin cascara)/Contenido Neto; 11,1 Kg		
Porción por envase : 180 unidades		
	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	149	85
Proteína (g)	12,0	6,8
Grasa Total (g)	9,80	5,59
Grasa Saturada (g)	3,70	2,11
Grasa Monoinsaturada (g)	3,04	1,73
Grasa Poliinsaturada (g)	1,97	1,12
Acidos Grasos Trans (g)	0,1	0,1
Colesterol (mg)	370	211
Hidratos de Carbono Disponibles (g)	2,80	1,60
Azúcares Totales (g)	0,48	0,27
Sodio (mg)	150	86

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Huevo Especial (Súper)		
Porción 65 g (1 huevo sin cascara)/Contenido Neto; 6,8 kg		
Porción por envase : 100 unidades		
	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	149	97
Proteína (g)	12,0	7,8
Grasa Total (g)	9,80	6,4
Grasa Saturada (g)	3,70	2,4
Grasa Monoinsaturada (g)	3,04	1,98
Grasa Poliinsaturada (g)	1,97	1,28
Acidos Grasos Trans (g)	0,1	0,1
Colesterol (mg)	370	241
Hidratos de Carbono Disponibles (g)	2,80	1,82
Azúcares Totales (g)	0,48	0,31
Sodio (mg)	150	98

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Huevo Súper Especial (Jumbo)		
Porción 70 g (1 huevo sin cascara)/Contenido Neto; 7,4 Kg		
Porción por envase : 100 unidades		
	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	149	104,3
Proteína (g)	12,0	8,4
Grasa Total (g)	9,80	6,86
Grasa Saturada (g)	3,70	2,6
Grasa Monoinsaturada (g)	3,04	2,13
Grasa Poliinsaturada (g)	1,97	1,38
Acidos Grasos Trans (g)	0,1	0,1
Colesterol (mg)	370	259
Hidratos de Carbono Disponibles (g)	2,80	1,96
Azúcares Totales (g)	0,48	0,34
Sodio (mg)	150	105

	<b>FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>Código</b>	<b>FT.PT.05</b>	
		<b>Versión</b>	<b>1.3</b>	
	<b>HUEVO BLANCO/COLOR CON CÁSCARA</b>	<b>Fecha entrada en vigencia</b>	<b>01/04/2024</b>	
		<b>Páginas</b>	<b>3 de 3</b>	

### 3. REQUISITOS DE CALIDAD: SENSORIAL – FÍSICO – QUÍMICO

Características sensoriales		Características físico-químicas	
Color	Clara; amarillo traslúcido	Sólidos Solubles	N/A
	Yema: amarillo	pH	7.3 – 7.7
Aroma	Característico y natural a huevo	Densidad	N/A
Apariencia	Cáscara fuerte	Temperatura	10-25°C
Textura	Contenido viscoso	Actividad de agua	0.97

### 4. REQUISITOS DE CALIDAD: MICROBIOLOGIA

Análisis (n:5)	Unidad	Valor informado	Valor referencia según DS.977/96 Art. N° 173; ítem 12.2	
			m	M
Salmonella sp. (en 50g) (c:0)	Presencia/ausencia	Ausencia	0	-
Recuento aerobios mesófilos (c:2)	UFC/g	Menor a 10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> ufc/g	5x10 <sup>4</sup> ufc/g


### 5. CONTAMINANTES Y RESIDUOS

Metales Pesados	Artículo 160	Ver referencia
Residuos de Pesticidas	Artículo 162	Ver referencia
Otros contaminantes	Artículo 170	Dioxinas y PCBs 3,0 pg(EQT/OMS/g de grasa)
Valores de Referencia: Decreto Supremo 977/96		

### 6. VIDA ÚTIL

#### 30 días de vida útil

Manteniendo en todo momento en lugar fresco y seco, evitando las manipulaciones que pueden contaminar el producto y facilitar su deterioro (producto frágil).

	<b>FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>Código</b>	<b>FT.PT.05</b>	
		<b>Versión</b>	<b>1.3</b>	
	<b>HUEVO BLANCO/COLOR CON CÁSCARA</b>	<b>Fecha entrada en vigencia</b>	<b>01/04/2024</b>	
		<b>Páginas</b>	<b>4 de 3</b>	


## 7. MANIPULACIÓN INAPROPIADA Y NO INTENCIONADA

Se considera manipulación inapropiada:

- Mantener el producto a temperaturas extremas.
- Mantener el producto en lugar húmedo.
- Manipular el producto sin los cuidados necesarios para un producto frágil.
- Usar el producto después de la fecha de vencimiento

## 8. COMERCIALIZACIÓN

<b>Clasificación Peso (g)</b>	<b>Peso neto bandeja (g)</b>	<b>Formato</b>	<b>Envase primario</b>	<b>Envase secundario</b>
Jumbo Sobre 74	1480	20 unidades	Bandeja pulpa moldeada	Caja 100 u
Especial (súper extra) 68 a 74	1420 +/- 60	20 unidades	Bandeja pulpa moldeada	Caja 100 u
Extra grande (extra) 62 a 68	1290 +/- 70 1935 +/-105	30 unidades 20 unidades	Bandeja pulpa moldeada	Caja 120 u Caja 180 u
Grande (primera) 54 a 61	1725 +/- 105	30 unidades  6 unidades (1/2 docenera)  12 unidades (docenera)	Bandejas pulpa moldeada	Caja 180 u Caja 180 u Caja 180 u
		12 unidades		
Mediano (segunda) 48 a 54	1515 +/-105	30 unidades	Bandeja pulpa moldeada	Caja 180 u Caja 240 u

	<b>FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>Código</b>	<b>FT.PT.05</b>
		<b>Versión</b>	<b>1.3</b>
	<b>HUEVO BLANCO/COLOR CON CÁSCARA</b>	<b>Fecha entrada en vigencia</b>	<b>01/04/2024</b>
		<b>Páginas</b>	<b>5 de 3</b>

## 9. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Mantener en lugar fresco y seco. Distribuir en camión cerrado, en condiciones óptimas de limpieza y desinfección, manteniendo una temperatura adecuada para su conservación.

## 10. FUNCIONALIDAD ENVASE


Envase no cumple función adicional, solo protección del medio.

## 11. BIBLIOGRAFÍA

1. Asociación de productores de huevos. ASOHUEVO. Santiago, Chile.
2. El huevo para consumo: Bases productivas. SAUVEUR, B. Editorial Aedos, España, 1993.pp.271.
3. Manual de Aplicación del Sistema APPCC en Centros de Clasificación de Huevos e Industrias de Ovoproductos. Cabellos P., Lizcano L, García M. España, 2006.
4. Reglamento Sanitario de los Alimentos de Chile, Ministerio de Salud, República de Chile.

## 12. REVISIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES

Serán revisadas una vez al año para garantizar el cumplimiento de los requisitos legales, de seguridad alimentaria y del cliente, y cada vez que hayan cambios en la legislación o cambios relacionados con nuevos requisitos por parte de clientes o nuevos requisitos a cumplir por los proveedores.

	<b>FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>Código</b>	<b>FT.PT.05</b>
		<b>Versión</b>	<b>1.3</b>
	<b>HUEVO BLANCO/COLOR CON CÁSCARA</b>	<b>Fecha entrada en vigencia</b>	<b>01/04/2024</b>
		<b>Páginas</b>	<b>6 de 3</b>

<b>13. MODIFICACION DE DOCUMENTOS</b>		
<b>Fecha</b>	<b>Versión/Revisión</b>	<b>Descripción de cambios</b>
Noviembre 2017	1.0	– Versión inicial
Mayo 2018	1.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Rotulación: se incluye fecha de elaboración</li> <li>– Características físico –químicos se incorpora actividad de agua.</li> <li>– Comercialización: se incluye dentro de los envases primarios la composición de las bandejas de 20 y 30 (pulpa moldeada), y para el envase de 12 unidades PET (polietileno de tereftalato).</li> </ul>
Enero 2021	1.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Se cambia frase en punto 1.2 Aplicación de uso del producto, por Uso Previsto.</li> <li>– Se incorporar punto; Revisión de las especificaciones</li> </ul>
Abril 2024	1.3	– Se incorpora punto 10 funcionalidad de envase.